

Fit & erfolgreich im Housekeeping

Kostensparnis durch effektives & optimiertes Planen und Arbeiten

Leider arbeiten im Housekeeping selten Fachkräfte. Doch es wird unterschätzt, wie viel Geld dadurch verloren gehen kann.

Wenn die Abläufe nicht richtig generiert sind oder mit falschen Mitteln gearbeitet wird, geht buchstäblich wichtige Zeit verloren und Material kaputt.

Ein Grund mehr die Mitarbeiter*innen zu schulen!

Für Gäste hat die Sauberkeit in den Zimmern sowie in den gesamten öffentlichen Bereichen schon immer eine besonders hohe Bedeutung.

In diesem Kurs erwerben Sie hilfreiches Wissen für professionelles und effizientes Arbeiten im Housekeeping-Bereich sowie für jeden Notfall einen Plan: Ob Grippewelle, Viren, Pandemien, Bakterien & Co. – für all dies sind Sie bzw. Ihre Mitarbeiter*innen nach unserem Seminar gut gerüstet!



Inhaltsauszug:

- Grundlagentraining zur optimalen Zimmervorbereitung
- Erarbeiten von Strategien für ein klares Maßnahmenpaket und die entsprechenden Handlungsanweisungen
- die richtige Hardware am richtigen Ort
- „sauber putzen statt kaputt putzen“
- gemeinsames Erarbeiten eines Konzepts für den Standard „Das perfekte Zimmer“ unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften
- Feinheiten, die für das Wohlfühlen der Gäste eine Rolle spielen
- Housekeeping-Wagen optimal vorbereiten
- Qualitätssicherung anhand betrieblicher Checklisten und Notfallpläne
- Tipps aus der Praxis für die Praxis
- Erfahrungsaustausch mit Gleichgesinnten über Arbeitserleichterungen und Arbeitsgeräte

Zielgruppe:

Für alle Mitarbeiter*innen der Etage, Cheflinnen und Auszubildende

Kursnummer:	BNT60001
Dauer:	1 Tag
Termin:	Di., 24.10.2023 von 09:00 bis 16:00 Uhr
Referentin:	Rosemarie Klein , Hotelmeisterin, Hotel- und Housekeepingtrainerin
Kursgebühr:	195,00 € inkl. Seminarunterlagen und Verpflegung
Ort:	Bad Kötzting

QR-Code zum Onlineangebot

Onlineangebot



Jetzt Online buchen



Zum Onlineangebot



Rosemarie Klein

10% Frühbucher-Rabatt bei einer verbindlichen Buchung bis 23.09.2023!